



| Die Küchenschlacht – Leibgerichte vom 04. Februar 2008 |

„Murre ongereen met Pannas“ - Möhren untereinander mit Blutwurst von Gerda Lesemann

Zutaten für zwei Personen

250 g	Pannas (rheinische Blutwurst)
250 g	Kartoffeln
250 g	Möhren
1 EL	Salz
10 g	Butter
50 g	Speck, durchwachsen
100 ml	Rotwein, trocken
2 EL	Zuckerrübensirup
1	Gemüsezwiebel
100 g	Mehl
100 g	Butterschmalz
250 ml	Gemüsefond
	Salz
	Pfeffer

Zubereitung

Den Backofen auf 120 Grad Umluft vorheizen.

Die Kartoffeln und die Möhren schälen und in Stücke schneiden. Den Gemüsefond und 250 Milliliter Wasser in einem Topf erhitzen. Das Gemüse zusammen mit einem Esslöffel Salz in die heiße Flüssigkeit geben und 20 Minuten gar kochen.

Die Zwiebel halbieren und eine Hälfte der Zwiebel in Ringe schneiden. Einen Teller mit Mehl bedecken. Die Zwiebelringe im Mehl wenden. Die andere Hälfte der Zwiebel würfeln.

50 Gramm Butterschmalz in einer Bratpfanne erhitzen. Den Pannas in vier eineinhalb Zentimeter dicke Scheiben schneiden und ebenfalls im Mehl wenden. Die Pannasscheiben fünf Minuten lang von beiden Seiten kross braten und anschließend im Backofen warm stellen.

50 Gramm Butterschmalz in einer weiteren Pfanne erhitzen und die Zwiebelringe darin für drei Minuten goldgelb braten.

Den Speck würfeln und in der Pannas-Pfanne auslassen. Die Zwiebelwürfel dazugeben, mit einem Esslöffel Mehl bestäuben und anbraten. Mit dem Rotwein ablöschen und kurz einkochen lassen. Zwei Esslöffel Zuckerrübensirup unterrühren.

Die Kartoffeln und Möhren durch eine Kartoffelpresse drücken und einen Esslöffel Butter unterrühren. Die Masse in einen Spritzbeutel füllen und mittig auf zwei flache Teller spritzen. Jeweils zwei Scheiben Pannas und die Zwiebelringe darauf geben und die Sauce ringsherum verteilen.



Risotto porcini mit scaloppine al limone von Otto Bracke

Zutaten für zwei Personen

40 g	Steinpilze, getrocknet
150 g	Risotto-Reis, Vialone oder Arborio
2	Schalotten
4	Kalbsschnitzel, klein, küchenfertig
1	Zitrone, unbehandelt
5 EL	Mehl
50 g	Parmesan
3 EL	Butter
2 EL	Olivenöl
1 Ltr.	Gemüsebrühe
250 ml	Weißwein, trocken
	Salz
	Pfeffer

Zubereitung

Backofen auf 70 Grad Umluft vorheizen.

Die getrockneten Steinpilze in einem Topf mit warmem Wasser einweichen.

Einen Liter Gemüsebrühe in einem Topf erhitzen.

Die Schalotten klein würfeln. Zwei Esslöffel Olivenöl und einen Esslöffel Butter in einem Topf erhitzen und die Schalottenwürfel darin drei Minuten glasig dünsten. Den Risotto-Reis dazugeben und unter stetigem Rühren ebenfalls glasig dünsten. Nach vier Minuten den Reis mit 150 Millilitern trockenem Weißwein ablöschen. Nach und nach jeweils eine Kelle heiße Brühe zufügen und warten, bis der Reis die Flüssigkeit aufgesogen hat.

Die Steinpilze aus dem Wasserbad nehmen und klein schneiden. Das Pilzwasser durch ein Sieb gießen und zusammen mit den Pilzen zum Risotto geben.

Den Parmesan reiben.

In das bissfeste Risotto den Parmesan einrühren und das Risotto von der Hitze nehmen. Mit frisch gemahlenem Pfeffer und etwas Salz abschmecken. Danach das Risotto mit einem Deckel abdecken und vier Minuten ruhen lassen.

Zwei Esslöffel Butter in einer Pfanne erhitzen.

Etwas Mehl auf einen flachen Teller geben. Die Kalbsschnitzel vorsichtig flach klopfen und im Mehl wälzen. Das überschüssige Mehl abklopfen. Die Kalbsschnitzel in die Pfanne geben und von jeder Seite zwei Minuten anbraten. Die Kalbsschnitzel im Backofen warm halten.

Eine Zitrone halbieren. Eine Hälfte auspressen und die andere Hälfte in dünne Scheiben schneiden.

Den Bratsud mit dem Zitronensaft und 100 Millilitern Weißwein ablöschen. Die Zitronenscheiben in die Sauce geben und erwärmen. Die Kalbsschnitzel mit dem Risotto auf einem Teller anrichten, mit den Zitronenscheiben garnieren und mit Sauce beträufeln.



Lammkoteletts mit Ziegenkäse in Orangensauce von Ruzica Topalovic

Zutaten für zwei Personen

8	Lammstielkoteletts, küchenfertig
3	Kartoffeln, groß
1 Knolle	Knoblauch
35 g	Tomaten, getrocknet, in Öl
200 ml	Gemüsefond
1	Orange, unbehandelt
1 Msp.	Speisestärke
65 g	grüner Pfeffer, im Glas
80 g	Ziegenkäse
6 Blatt	Salbei
3 Zweige	Rosmarin
	Oliveöl
	Salz
	Pfeffer

Zubereitung

Ofen auf 200 Grad vorheizen.

Einen Topf mit Wasser aufsetzen. Kartoffeln schälen, in Scheiben schneiden und zusammen mit einer guten Prise Salz zehn Minuten kochen lassen.

Zwei Knoblauchzehen abziehen und in Scheiben schneiden. Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen und die Koteletts zusammen mit dem Knoblauch und dem Rosmarin bei mittlerer Hitze drei Minuten von jeder Seite anbraten. Die Koteletts in eine ofenfeste Form legen und für zehn Minuten in den Ofen geben.

Zwei weitere Knoblauchzehen abziehen und in Scheiben schneiden. Die getrockneten Tomaten in Streifen schneiden. Einen Esslöffel Tomatenöl in einer Pfanne erhitzen, Knoblauch und Tomaten darin andünsten.

Gemüsefond dazugießen und fünf Minuten bei mittlerer Hitze kochen lassen.

Fünf Zentimeter Orangenschale dünn abschälen und in kleine Späne schneiden.

Eine halbe Orange auspressen und zwei Esslöffel Orangensaft mit der Speisestärke verrühren. Den Saft zum Fond gießen und unter Rühren aufkochen lassen. Den grünen Pfeffer und die Orangenspäne untermischen.

Die Kartoffeln abgießen. Eine ofenfeste Form mit Oliveöl auspinseln die Kartoffelscheiben hineinlegen. Den Ziegenkäse in Scheiben schneiden und je eine Scheibe Ziegenkäse und ein Salbeiblatt auf die Kartoffeln legen. Die Sauce darüber verteilen.

Die Kartoffeln im Backofen bei 200 Grad fünf Minuten überbacken. Zusammen mit den Koteletts anrichten.



„Mistkratzerl und Breze“ – Stubenküken mit Brezel von Hans Marcher

Zutaten für zwei Personen

1	Stubenküken, à 500 g, Keulen und Filets ausgelöst
100 g	Mehl
100 g	Semmelbrösel
1 TL	scharfer Senf
6 Zweige	Petersilie, kraus
6 Zweige	Petersilie, glatt
200 g	Laugenbrezeln, vom Vortag
50 ml	Schlagsahne
100 ml	Milch
3	Eier
1	Zitrone
1	Zwiebel
20 g	Bauchspeck
1 Glas	Wildpreiselbeeren
	Butterschmalz
	Butter
	Sonnenblumenöl
	Salz
	Pfeffer

Zubereitung

Den Backofen auf 220 Grad Umluft vorheizen.

Milch und 30 Milliliter Schlagsahne in einem kleinen Topf erhitzen. Die trockenen Brezeln in kleine Würfel schneiden, in eine Schüssel geben und mit der lauwarmen Milch-Sahne-Mischung übergießen.

Die Zwiebel und den Speck in feine Würfel schneiden und die glatte Petersilie klein hacken. Etwas Butter in einer Pfanne erhitzen. Zwiebel- und Speckwürfel zusammen mit der Petersilie anschwitzen. Anschließend zu den eingeweichten Brezeln in die Schüssel geben.

Zwei Eier trennen. Das Eigelb zu den Brezeln in die Schüssel geben und verkneten. Das Eiweiß schaumig schlagen und vorsichtig unter den Teig heben. Kleine Formen - oder Kaffeetassen - ausbuttern und mit der Brezelmasse füllen. Die Formen in ein Wasserbad stellen und im Ofen 15 Minuten goldbraun backen.

Keulen und Brustfilets vom Stubenküken abspülen und trocken tupfen. Anschließend die Haut entfernen. Ein Ei mit Senf, Salz, Pfeffer und 20 Millilitern Sahne verquirlen. Die Eimasse, das Mehl und die Semmelbrösel auf drei Teller geben. Das Fleisch mit Mehl panieren, dann von beiden Seiten durch die Ei-Masse ziehen und zum Schluss in den Semmelbröseln wenden.

Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und das Stubenküken etwa fünf Minuten von beiden Seiten goldbraun braten. Aus der Pfanne nehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Die krause Petersilie grob hacken und in der Pfanne knusprig frittieren. Aus der Zitrone feine Spalten schneiden. Das Fleisch mit dem Brezelsoufflé anrichten. Mit Zitronenspalten, Preiselbeeren und gebackener Petersilie garnieren. Mit etwas Bratfett beträufeln.



Entenbrust mit Honigkruste auf Rosmarin-Polenta von Sabine Kristen

Zutaten für zwei Personen

450 g	Flugentenbrustfilet, männlich, mit Haut, küchenfertig
75 g	Polenta
650 ml	Geflügelfond
60 g	Butter
25 g	Parmesan
1 EL	Blütenhonig
2 Zweige	Rosmarin
3 Zweige	Thymian
2 Zweige	Minze, frisch
1	Apfel
1 TL	Zucker
150 ml	Weißwein, trocken
2 cl	Calvados
	Chili, getrocknet, aus der Mühle
	Pfeffer, aus der Mühle
	Fleur de sel
	Crema de Balsamico

Zubereitung

Den Backofen auf 130 Grad Umluft vorheizen.

500 ml Geflügelfond in einem Topf zum Kochen bringen, die Polenta einrühren. 25 Minuten köcheln lassen.

25 Gramm Parmesan reiben. Die Rosmarinnadeln von den Zweigen zupfen und fein hacken. Am Ende der Garzeit die Hälfte des Rosmarins, 25 Gramm Butter und den geraspelten Parmesan in die Polenta einrühren. Mit Fleur de sel und Pfeffer abschmecken.

Eine backofengeeignete, beschichtete Pfanne ohne Fett erhitzen. Die Entenbrust auf der Hautseite ohne Fett zehn Minuten braten. Die Thymianblättchen von den Zweigen zupfen. Die Entenbrust mit Fleur de sel und Pfeffer würzen. Den Honig mit Thymian, dem restlichen Rosmarin und einer Messerspitze Chili in einer kleinen Schale verrühren.

Die Entenbrust nach zehn Minuten wenden und drei Minuten auf der anderen Seite weiter braten. Die Hautseite mit der Honigmischung bestreichen. Die Entenbrust in der Pfanne zehn Minuten im Backofen fertig garen.

Den Apfel schälen, entkernen und in feine Spalten schneiden. Einen Esslöffel Butter zusammen mit einem Teelöffel Zucker in einem Topf erhitzen und aufschäumen lassen. Die Apfelspalten darin zwei Minuten karamellisieren und dann mit 150 Millilitern Geflügelfond und dem Weißwein ablöschen. Die Flüssigkeit um zwei Drittel einreduzieren lassen.

Die Blättchen von einem Zweig Minze abzupfen und fein schneiden. Einen Teelöffel Minze, zwei Zentiliter Calvados und zwei Esslöffel Butter zu den Äpfeln geben und noch etwas einreduzieren lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Polenta auf einen Teller geben, die in Scheiben geschnittene Entenbrust darauf legen und mit Apfel-Minze-Sauce übergießen. Mit frischer Minze und etwas Crema de Balsamico garnieren.



Weißer Heilbutt mit Oliven-Mandel-Kruste und Champagner-Reis von Gerhard Peters

Zutaten für zwei Personen

2	Heilbuttfilets, à 200 g, küchenfertig
150 g	Langkornreis
180 g	Butter
30 g	Zucker
30 g	Mandeln, gehackt
20 g	Oliven, schwarz, getrocknet
5 Zweige	Thymian
1	Schalotte
3 Bund	Frühlingszwiebeln
2 Zweige	Kerbel
125 ml	Gemüsefond
200 ml	Champagner, alternativ Sekt
100 ml	Weißwein, trocken
2 EL	Noilly Prat
300 ml	Hummerfond
250 g	Crème Double
1 EL	Dijonsenf
20 ml	Sahne
3 EL	Erdnussöl
1	Muskatnuss
	Olivenöl
	Fleur de sel
	Salz
	Pfeffer, weiß, aus der Mühle

Zubereitung

Den Grill im Backofen vorheizen.

Einen Topf mit Wasser zum Kochen bringen. Den Reis waschen und gar kochen.

Eine Pfanne ohne Fett erhitzen. Den Zucker in einer Pfanne karamellisieren und die Mandeln einmal darin schwenken. Anschließend auf einem Backpapier auskühlen lassen.

Die Oliven klein hacken. Die Thymianblättchen von den Zweigen zupfen und klein hacken. 100 Gramm weiche Butter mit einem Handrührgerät schaumig rühren. Die karamellisierten Mandeln, die gehackten Oliven, einen Esslöffel gehackten Thymian und etwas Pfeffer dazugeben. Die Buttermasse auf ein Stück Klarsichtfolie geben, zu einer Rolle formen und ins Gefrierfach legen.

Etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Die Schalotte in feine Würfel schneiden. Die Schalottenwürfel im heißen Olivenöl glasig dünsten. Den Reis dazugeben und zwei Minuten mitdünsten. Mit Gemüsefond und Champagner aufgießen und einen Teelöffel Salz dazugeben. Den Reis zugedeckt 20 Minuten bei schwacher Hitze garen. Zehn Gramm Butter unterrühren.

Den Weißwein und den Noilly Prat in einen Topf geben, aufkochen und drei Minuten lang einreduzieren lassen. Mit dem Hummerfond auffüllen und wiederum auf ein Drittel einreduzieren lassen. Anschließend die Crème Double, 20 Gramm Butter und einen Esslöffel Dijonsenf dazugeben. Mit Salz abschmecken. Den Kerbel klein hacken und zusammen mit zwei Esslöffeln Sahne ebenfalls in die Sauce geben. Mit einem Stabmixer schaumig rühren.

50 Gramm Butter in einer Pfanne erhitzen. Die Lauchzwiebeln in der ausgelassenen Butter kurz andünsten. Mit einer Prise geriebener Muskatnuss und etwas Salz würzen.

Drei Esslöffel Erdnussöl in einer Pfanne erhitzen.



Den Heilbutt mit Fleur de sel und Pfeffer würzen und in der Pfanne zwei Minuten von jeder Seite scharf anbraten.

Das Backofenblech mit Butter einreiben. Die Heilbuttflets auf das Blech legen. Die Oliven-Mandel-Butter aus dem Gefrierfach holen, in Scheiben schneiden und den Fisch damit belegen. Das Blech in die unterste Schiene des Backofens schieben und den Fisch unter dem Grill drei Minuten goldgelb gratinieren.

Den Reis in eine Tasse oder eine kleine Schale geben und auf zwei Teller stürzen. Die Lauchzwiebeln und den Heilbutt dazugeben und mit der Senfsauce beträufeln.

© by fernsehmacher